GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Pastaaufsatz
Zubehör Design Küchenmaschine Advanced

Art.-Nr. 98100

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Wichtige Informationen

• Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät ***nicht im Freien.***

• ACHTUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Aufsatz montieren oder demontieren.

• Achten Sie darauf, dass der Aufsatz richtig zusammengesetzt und sicher am Gerät montiert ist bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

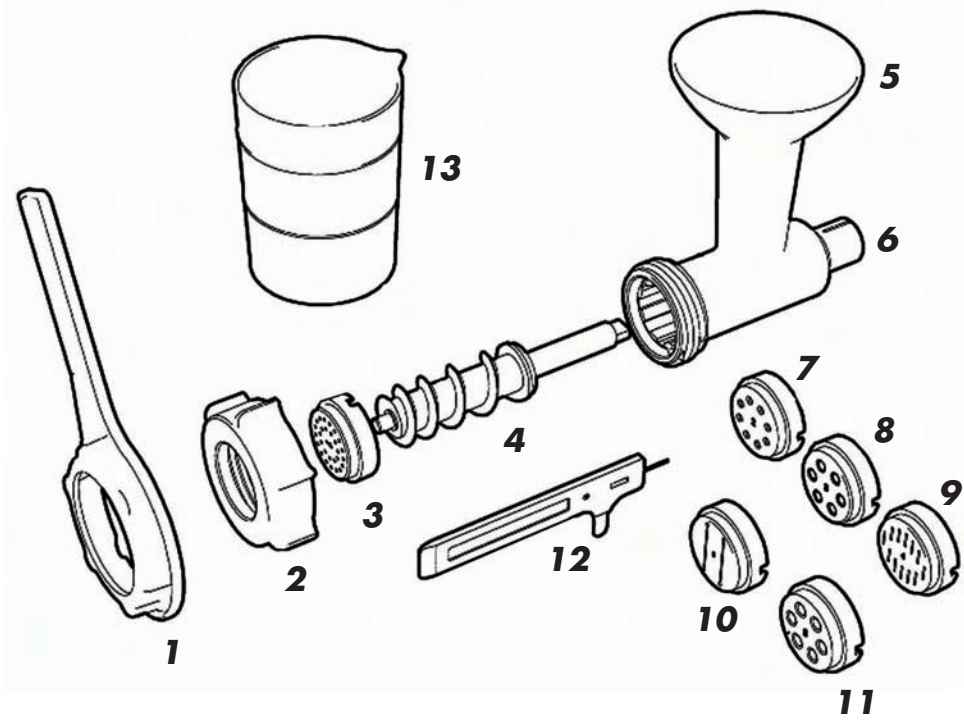
• ACHTUNG: *Die Luftschlitze hinten am Gerät müssen während der Arbeit frei bleiben. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überlastung zu vermeiden. Das Gerätegehäuse kann bei einer Überlastung sehr heiß werden. Warten Sie nach 10-minütiger Laufzeit einige Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.*

• ACHTUNG: Fassen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät oder wenn der Netzstecker eingesteckt ist in den Aufsatz und halten Sie keine Gegenstände (z. B. Gummischaber, Löffel, etc.) in den Aufsatz. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.

• ACHTUNG: Geschwindigkeitsstufe 3 ist die höchste Geschwindigkeitsstufe die Sie mit diesem Aufsatz benutzen dürfen. Benutzen Sie keinen zu trockenen Teig und versuchen Sie nicht den Teig zu schnell durch den Aufsatz zu schieben. Der Pastaaufsatz könnte dadurch beschädigt werden.

• ***Niemals*** *das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.* ***Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.*** *Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.*

Der Pastaaufsatz



1. *Ringschlüssel zum Festziehen und Lösen des Verschlussrings*
2. *Verschlussring*
3. *Spagetti-Scheibe*
4. *Schnecke*
5. *Einfüllschale*
6. *Gehäuse*
7. *Makkaroni-Scheibe*
8. *Rigatoni-Scheibe*
9. *Tagliatelle-Scheibe*
10. *Lasagne-Scheibe*
11. *Große Makkaroni–Scheibe*
12. *Reinigungswerkzeug*
13. *Messbecher (500 gr)*

Verwendung Pastaaufsatz

Vor der ersten Verwendung des Pastaaufsatzes

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien vom Aufsatz und Zubehör. Reinigen Sie den Aufsatz sowie alle Zubehörteile vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ´Pflege und Reinigung`.

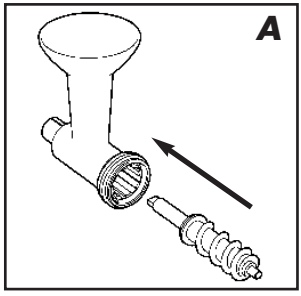
Mit dem Pastaaufsatz arbeiten

WARNUNG: *Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Aufsatz einstecken oder abnehmen. Um das Gerät AUSzuschalten drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter gegen den Uhrzeigersinn in die ´Off`-Position.*

Den Pastaaufsatz montieren

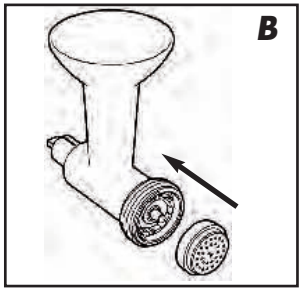
1. Nehmen Sie das Gehäuse in die linke Hand. Der Bereich mit dem Gewinde zeigt hierbei nach vorne und der Füllschaft nach oben.

2. Nehmen Sie die Schnecke in die rechte Hand und setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse ein. Beim Einsetzen muss der lange Stift in das Gehäuse zeigen (Abb. A).



HINWEIS: *Die Schnecke sitzt korrekt, wenn die Schnecke bis zum Anschlag in das Gehäuse eingesetzt wurde und der lange Stift hinten aus dem Gehäuse heraus ragt.*

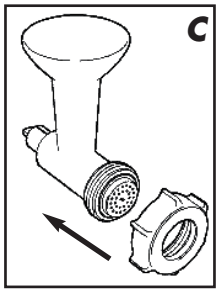
3. Setzen Sie die gewünschte Pastascheibe auf die Schnecke vorne im Gehäuse (Abb. B). Die Pastascheibe muss mit der Seite, mit der runden Vertiefung in der Mitte, in das Gehäuse und mit der Seite, mit der Scheibennummer, zum Verschlussring zeigen. Beim Aufsetzen gleitet die Achse der Schnecke in die Mitte der Vertiefung der Pastascheibe.



WICHTIG: *Die Pastascheibe besitzt an den Seiten zwei Aussparungen. Vorne in der Gehäuseöffnung befinden sich zwei entsprechende Führungszapfen.*
Achten Sie beim Aufsetzen der Pastascheibe darauf, dass die Führungszapfen mit einem Click in die Aussparungen geführt werden. Drehen Sie die Pastascheibe ggf. ein bisschen, bis die Pastascheibe korrekt auf der Schnecke im Gehäuse aufliegt.

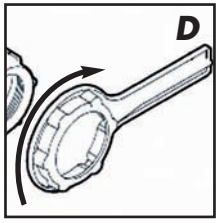
Die Pastascheibe ragt nach dem Einsetzen leicht über die Abschlusskante des Gehäuses herüber.

4. Nehmen Sie den Verschlussring und setzen Sie ihn über das Gewinde am Gehäuse (Abb. C). Drehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn am Gehäuse fest. Sie können den mitgelieferten Ringschlüssel dabei zur Hilfe nehmen (Abb. D).



WICHTIG: *Achten Sie beim Aufschrauben des Verschlussrings darauf, dass Sie den Verschlussring nicht zu festziehen um das Gewinde nicht zu überdrehen.*

Der Pastaaufsatz ist jetzt zusammengesetzt und kann an die Design Küchenmaschine Advanced montiert werden.



5. Öffnen Sie den Zubehöranschluss indem Sie die Abdeckung nach oben klappen (Abb. E).

6. Drücken Sie den Zubehörentriegelungshebel nach unten (Abb. F) und stecken Sie den Pastaaufsatz in die Öffnung des Zubehöranschlusses. Lassen Sie den Zubehörentriegelungshebel los und drehen Sie den Pastaaufsatz ein bisschen hin und her bis der Aufsatz hörbar eingerastet ist.

HINWEIS: *Der Aufsatz ist erst dann korrekt eingerastet, wenn der Pin unten in der Öffnung des Zubehöranschlusses sicher in der Aussparung unten am Aufsatz eingerastet ist.*

Der Pastaaufsatz ist jetzt betriebsbereit (Abb. G).

Mit dem Pastaaufsatz arbeiten

WARNUNG: *Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe ´Pflege und Reinigung`).*

Legen Sie am besten ein saugfähiges trockenes Tuch bereit, um übergelaufene Flüssigkeiten bei Bedarf abzutrocknen.

1. Bereiten Sie einen Pastateig zu.

2. Setzen Sie den Aufsatz zusammen und montieren Sie ihn wie unter ´Den Pastaaufsatz montieren` beschrieben. Stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schnecken Gehäuses.

WARNUNG: *Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor ausgeschaltet ist (´Off`), bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.*

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

WARNUNG: Niemals *bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschaft greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschaft gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel nicht nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschaft.*

4. Schalten Sie das Gerät in die Geschwindigkeitsstufe 1 und geben Sie etwa eine Handvoll haselnussgroße Teig-Stückchen in den Einfüllschacht. Geben Sie erst eine weitere Handvoll haselnussgroße Teig-Stückchen in den Einfüllschacht, sobald Sie die Schnecke von oben sehen können. Arbeiten Sie nach Möglichkeit in gleichbleibender Geschwindigkeit um gleichmäßige Pasta zu erhalten.

WICHTIG: *Geschwindigkeitsstufe 3 ist die höchste Geschwindigkeitsstufe die Sie mit diesem Aufsatz benutzen dürfen.*

HINWEIS: *Der Teig wird bei eingeschaltetem Gerät nur durch die Bewegung der Schnecke durch den Aufsatz geführt und muss nicht nach unten geschoben werden. Für den Fall das Teig im Einfüllschacht stecken bleiben sollte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und schieben Sie den Teig vorsichtig mit dem Griff des mitgelieferten Ringschlüssels nach unten. Verwenden Sie hierzu keine Löffel, Messer oder ähnliche Hilfen, da Sie damit evtl. die Schnecke beschädigen. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus. Nehmen Sie den Griff des Ringschlüssels aus dem Einfüllschacht, stecken den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät auf langsamer Geschwindigkeitsstufe wieder ein.*

Sollte während der Arbeit kein Teig mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschaft stecken, dann beachten Sie die Hinweise ´Störungen beseitigen` und ´Verstopfungen beseitigen`.

HINWEIS: *Der zuerst austretende Pastateig wird sich evtl. in unterschiedliche Richtungen aufrollen. Dies ist völlig normal und wird sich legen sobald weiterer Teig Austritt. Sie können die ersten 15 cm Teig die aus dem Auswurf ausgetreten sind abtrennen und erneut durch den Pastaaufsatz führen. Wählen Sie hierbei die Geschwindigkeitsstufe 3.*

5. Wenn der austretende Teig die gewünschte Länge erreicht hat, trennen Sie den ausgetretenen Pastateig von der Pastascheibe ab. Legen Sie die Pasta auf Küchenpapier zum Trocknen einzeln nebeneinander.

HINWEIS: *Wenn Sie den ausgetretenen Pastateig nicht nebeneinander legen, wird der Teig zusammenkleben.*

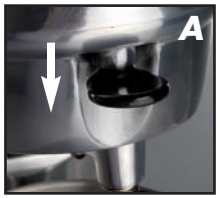
HINWEIS: *Sie können jeder Zeit die gewählte Pastascheibe gegen eine andere austauschen. Schalten Sie hierzu das Gerät aus, lockern Sie den Verschlussring mit der Hand und nehmen Sie den Verschlussring ab. Nehmen Sie die Pastascheibe vom Aufsatz. Sollte sich die Pastascheibe nicht lösen lassen, schalten Sie das Gerät kurz auf Geschwindigkeitsstufe 1 ein und gleich wieder aus. Setzen Sie die gewünschte*

Pastascheibe ein (beachten Sie die Hinweise ´Den Pastaaufsatz montieren`). Jetzt setzen Sie den Verschlussring über die Pastascheibe und drehen ihn mit der Hand im Uhrzeigersinn erneut fest.

6. Wenn Sie den Teig vollständig verarbeitet haben, schalten Sie das Gerät AUS. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

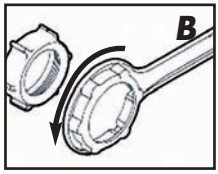
7. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ´Pflege und Reinigung`.

Den Pastaaufsatz demontieren



1. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Drücken Sie den Zubehörentriegelungshebel nach unten (Abb. A) und ziehen Sie den Pastaaufsatz aus dem Zubehöranschluss.



3. Drehen Sie den Verschlussring gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn vom Gewinde des Gehäuses ab. Sie können den mitgelieferten Ringschlüssel dabei zur Hilfe nehmen (Abb B).

4. Nehmen Sie die Pastascheibe und die Schnecke aus dem Gehäuse.

Pflege und Reinigung

Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach der Arbeit. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder dem Zubehör eintrocknen.

***WARNUNG: Niemals** die Hände oder Fremdkörper in den Füllschaft stecken oder in den Öffnungen der Pastascheibe stochern, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.*

Reinigen Sie die Bauteile des Aufsatzes vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung.

1. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Nehmen Sie den Aufsatz wie unter ´Den Pastaaufsatz demontieren` beschrieben auseinander und leeren Sie eventuell in der Schnecke zurückgebliebene Nahrungsmittelreste aus. Leeren Sie auch die Nahrungsmittelreste im Einfüllschacht mit Hilfe des Griffs des Ringschlüssels vollständig aus.

Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

ACHTUNG: Reinigen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen;

scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

3. Reinigen Sie die Bauteile des Pastaaufsatzes in warmer Spülmittellauge. Verwenden Sie dazu am besten Spülbürsten aus Kunststoff oder einen Spülschwamm und das mitgelieferte Reinigungswerkzeug. Angetrocknete Nahrungsmittelreste an den abnehmbaren Bauteilen können Sie wenige Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Bauteile dann sorgfältig ab.

***WARNUNG: Niemals** Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. **Niemals** Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorgehäuses laufen lassen. Stochern Sie **niemals** mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!*

4. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.

Verstopfungen beseitigen

Wenn die Nahrungsmittel im Schnecken Gehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschaft kein Produkt an der Auslassöffnung aus.

***ACHTUNG:** Schalten Sie bei einer Verstopfung im Gehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.*

1. Schalten Sie das Gerät AUS.

2. Schalten Sie das Gerät mehrfach auf eine langsame Geschwindigkeitsstufe (1-3) ein und aus. Dadurch lockert sich die Verstopfung ggf. auf.

***ACHTUNG:** Sollte der Motor gar nicht mehr laufen, ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ´Pflege und Reinigung` beschrieben.*

Störungen beseitigen

Beseitigen Sie eventuell auftretende Störungen nach folgenden Hinweisen. Sollten Sie damit nicht erfolgreich sein, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Störung	Ursache/Beseitigung
Das Produkt ist nicht fein genug	Verwenden Sie eine andere Pastascheibe.
Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschaft, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Aufsatz ist verstopft. Schalten Sie das Gerät sofort AUS. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung ´Verstopfungen beseitigen`.

Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	*Schalten Sie das Gerät sofort AUS. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung ´Verstopfungen beseitigen`.*
Der Aufsatz verstopft wiederholt während der Arbeit.	*• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten nicht nach unten und wählen Sie eine langsamere Geschwindigkeitsstufe. • Eventuell ist der Teig zu trocken. Geben Sie ein bisschen mehr Flüssigkeit zum Teig hinzu aber achten Sie darauf, dass der Teig nicht zu flüssig wird.*
Der Aufsatz wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	*Der Aufsatz ist nicht korrekt am Gerät montiert und eingerastet. Schalten Sie das Gerät sofort AUS. Beachten Sie die Hinweise unter ´Den Aufsatz montieren`.*
Das Produkt tritt an der Seite des Verschlussrings aus.	*Der Verschlussring ist nicht fest genug aufgeschraubt. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie den Verschlussring mit der Hand oder dem mitgelieferten Ringschlüssel fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Pastaaufsatz (siehe ´Pflege und Reinigung`).*

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät/Zubehör an einem trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie das Gerät/Zubehör zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder den Aufsatz.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.
Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Rezeptideen

Machen Sie nicht mehr Teig als in den angegebenen Rezepten vorgeschlagen. Da Sie den Teig nur langsam verarbeiten können, würde der zu lange liegen gebliebene Teig vor dem Verarbeiten sonst zu trocken werden.

***HINWEIS:** Bei Bedarf können Sie die Hälfte des Teigs anmengen. Beachten Sie hierbei aber, dass Sie die Eier im Messbecher dann nur bis zur 250 gr Markierung mit Wasser auffüllen.*

***TIPP:** Wärmen Sie den Pastaaufsatz in einer Schüssel mit heißem Wasser vor. Der Pastateig lässt sich in einem vorgewärmten Aufsatz evtl. besser verarbeiten. Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz vollständig getrocknet ist, bevor Sie mit der Verarbeitung des Teigs beginnen.*

***TIPP:** Lassen Sie Spagetti, Tagliatelle und Lasagne Pasta vollständig Durchtrocknen oder kochen Sie den Pastateig bevor Sie die Pasta in einer Frischhaltetüte lagern.*

***TIPP:** Makkaroni, Rigatoni und große Makkaroni sollten innerhalb von 4 Stunden nach der Herstellung gekocht werden, da die Pasta ansonsten sehr brüchig wird.*

Grundrezept Pastateig

für 4-6 Personen

500 gr	*Mehl*
4	*Eier*
	Wasser
1/2 Teelöffel	*Salz*

Geben Sie das Mehl zusammen mit dem Salz in die Rührschüssel.
Verrühren Sie die Eier in dem mitgelieferten Messbecher und geben bis zur 500 gr Markierung Wasser in den Messbecher hinzu. Geben Sie das Eier-/Wassergemisch zum Mehl in die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bei Geschwindigkeitsstufe 1 mit Ihrem Rührbesen bis diese gut vermengt sind. Nehmen Sie einen Gummischaber und schieben Sie den Teig von Zeit zu Zeit von den Seiten der Rührschüssel nach unten. Der Teig wird auch bei vollständiger Verarbeitung leicht krümelig aussehen.

Kochen Sie die Pasta in kochendem Salzwasser nach Belieben und Pastagröße ca. 5-8 Minuten Aldente oder durch.

***TIPP:** Verwenden Sie statt Weizenmehl Vollkornmehl um Vollkornnudeln zu erhalten.*

Kräuter Pastateig

für 4-6 Personen

500 gr	*Mehl*
4	*Eier*
	Wasser
40 ml	*frische Kräuter fein gehackt*
1/2 Teelöffel	*Salz*
1 Prise	*Pfeffer*

Geben Sie die Kräuter und Pfeffer zum Mehl und Verarbeiten Sie den Teig wie unter ´Grundrezept Pastateig` angegeben.

Grüner Pastateig

für 4-6 Personen

500 gr	*Mehl*
3	*Eier*
75 gr	*gekochter und pürierter Spinat*
1/2 Teelöffel	*Salz*

Geben Sie das Mehl zusammen mit dem Salz in eine große Rührschüssel. Verrühren Sie die Eier in dem mitgelieferten Messbecher mit dem Spinat und geben falls notwendig bis zur 500 gr Markierung Wasser in den Messbecher hinzu. Geben Sie das Eier-/Spinatgemisch zum Mehl in die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe mit Ihrem Rührbesen bis diese gut vermengt sind. Nehmen Sie einen Gummischaber und schieben Sie den Teig von Zeit zu Zeit von den Seiten der Rührschüssel nach unten. Der Teig wird auch bei vollständiger Verarbeitung leicht krümelig aussehen.

Kochen Sie die Pasta in kochendem Salzwasser nach Belieben und Pastagröße ca. 5-8 Minuten Aldente oder durch.

Zubehörteile für die Design Küchenmaschine Advanced

Die Zubehörteile erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.

Pastaaufsatz
Art.-Nr.: 98100

Fleischwolfaufsatz inkl.
Spritzgebäckaufsatz
Art.-Nr.: 98101

Gemüseschneider
Art.-Nr.: 98102

Zusätzliche Edelstahl Rührschüssel
Art.-Nr.: 98103

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
http://www.gastroback.de • E-Mail: info@gastroback.de